

## COMUNICATO STAMPA

### Agroalimentare, attenzione al “falso” in tavola

*L’Azienda speciale della Camera di Commercio di Savona mette in guardia sui rischi di acquisto di prodotti adulterati e mal conservati. Per il presidente Grasso: “Dalla nuova etichettatura più garanzie per la salute e la sicurezza dei consumatori e contro la concorrenza sleale alle imprese virtuose”.*

Il cenone di Capodanno è alle porte e in questi giorni di festa aumenta l’acquisto da parte delle famiglie di prodotti alimentari: circa il 21% in più nel mese di dicembre rispetto alla media mensile del resto dell’anno. Nel mese di Natale, l’Istat stima un consumo di prodotti alimentari di circa 15,2 milioni di euro, 2,6 milioni in più rispetto a quanto si spenda di solito al mese. «In occasione delle festività natalizie – commenta Giancarlo Grasso, presidente dell’Azienda speciale della Camera di Commercio di Savona - è tradizione consolidata ricercare per i pranzi e le cene anche alimenti a cui, durante il resto dell’anno, si tende a rinunciare e a cui quindi il consumatore è meno avvezzo all’acquisto e pertanto può cadere nel rischio di comprare un prodotto scadente. Gli ultimi casi di sequestri massicci di dolci e frutta secca dimostrano che il mercato del falso riguarda anche i prodotti della nostra tavola, in particolare quella dop, igp e stg di cui l’Italia è primo produttore in Europa». Con 261 prodotti agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata e poco meno di 91 mila imprese artigiane del settore, il nostro Paese deve fare spesso i conti con il tentativo di immissione sul mercato di merci adulterate o falsificate che fanno concorrenza sleale alle imprese di qualità del territorio. «Dallo scorso 13 dicembre – dice Grasso – il consumatore ha un alleato in più nella scelta del prodotto: il nuovo regolamento europeo sull’etichettatura dei prodotti alimentari che rende obbligarla l’indicazione di una serie stringente di requisiti che rendono ancora più trasparente il prodotto acquistato e che danno indicazioni dettagliate anche su eventuali allergeni». Nella nuova etichettatura che riguarda i prodotti imballati e non, le principali novità sono: la specificazione degli ingredienti presenti nei cibi evidenziazione degli allergeni con accorgimenti grafici (spessore, colore, ecc.); l’estensione dell’indicazione d’origine, dimensioni minime prestabilite per i caratteri dell’etichetta (altezza minima dei caratteri tipografici usati per tutte le diciture obbligatorie di 1,2 e per le confezioni con una superficie inferiore a 80 cm quadrati di 0,9 mm).

«Conoscere l’origine dei prodotti è fondamentale per i consumatori per tutelare il loro diritto alla corretta informazione su ciò che acquistano e, nel contempo, per le aziende è uno strumento essenziale per promuovere la propria produzione creando un rapporto fiduciario con il consumatore stesso – dice Luca Medini, direttore dell’Azienda speciale - Oggi un cittadino europeo su 3 sceglie cosa acquistare sulla base dell’origine dei prodotti riportati in etichetta: è fondamentale il ruolo delle certificazioni e dell’etichettatura che danno garanzia ai consumatori sulle qualità e sulle caratteristiche dei prodotti che vanno ad acquistare. Da parte nostra, come Laboratorio della Camera di Commercio di Savona proseguirà e sarà intensificato rapporto con le aziende sia attraverso incontri informativi a tema sia attraverso la proposta di servizi personalizzati».